

# ジャカルタ 2014

## 最新食事情

2年前の2012年に10年ぶりにジャカルタを訪問した折、食事情の変化として驚いたのは「衛生環境の発達」であった。10年前には高級レストランであっても、生野菜のサラダや氷入りの飲み物には手を付けないのが常識だった。安手の食堂なら、食器やカラトリー類もよく拭いたものだ。それが、あまり気にすることなくサラダやフルーツを食べ、アイスコーヒーを飲んでもお腹をこわすことがなく、驚いたものだった。



日本の「しゃぶしゃぶ」風は人気。価格も1000円くらいで2人前

き寿司などをウィンドウに飾った寿司屋、カウンターのある寿司屋、丼物の専門店、うどん屋、焼き肉にカツ（トンカツではなくチキンとビーフだが）屋、日本と同じようにトレイとトングが備えられたベーカリーまであった。インドネシアでは海外の企業が直接販売を行うことはできないので、現地法人を設立して、ハラルは当然ながらその他さまざまな許認可をクリアし、料理人やウェイターを訓練して和食レストランを運営しているのだろう。先見性と決断力を持った日本企業が食品業界に多いことを物語っていると感じた。

このモールは恐らくトレンドリーなデートスポットなのだろう、レストランはどれも若者でいっぱいなのである。値段は決して安くはない。試しに丼屋に入ってみたのだが、牛の焼肉丼や鮭のソテー丼など400～500

円はする。焼き肉丼はご飯の上にモヤシや人参などの野菜炒め、その上に薄い牛肉が数枚のっているだけだ。



2014年、ジャカルタのホテルレストランでは生野菜サラダは定番に

今年また2年ぶりにジャカルタを再訪したのだが、今回の変化のテーマは「食の多様化」だと思った。定宿のホテルの近くには新しいショッピングモールがオープンしていて、広々としたフードコートだけでなく、各フロアに多くのレストランが入っていた。その中で目を引いたのは、和食（風）の店の多さであった。海外に多く支店を持つステーキハウス、しゃぶしゃぶの店、ラーメン屋、カリフォルニアロールや大エビフライをのせた巻



市内モールのレストラン街で見つけた「SUSHI BAR」: 創作スシが並ぶ



ジャカルタ市内どんぶり専門レストラン: 牛の焼肉丼や鮭のソテー丼など 400~500 円はする

ご飯の量も上にもっている具材の量も多くはなく、若者には物足りないだろう。二人で丼とコーラなど飲み物を頼めば、1,500 円は超えてしまう。賃金が上昇傾向にあるとはいえ、日本の半分程度だ。ジャカルタは家賃も高いし、ガソリンも昨今値上がりしているから生活は大変なはずだ。それにも関わらずこの盛況ぶりは何なのだろう。



「HANAMASA: はなまさ」は日本の浴衣でサービス: 日本レストランを強調していた

インドネシアの食事は米と麺が中心だ。ナシゴレン (焼き飯の上に挽肉と目玉焼きがのっているもの) やミーゴレン (ソース焼きそばに近い) など、日本人にも好まれる材料・味付けのものが多く、従ってインドネシアの人々にとって和食はなじみやすいことは確かだ。また和食はヘルシーなイメージが定着して、欧米でも人気を博しているから、インドネシアの若者たちにも人気なのであろう。

また、インドネシアは内需の拡大によって経済を発展させてきた国である。2億を超える世界第四位の人口の多くは若年層であり、彼らの将来に対する意識は非常に楽観的だ。収入を全部消費してしまっても将来困ることはないという意識であり、名目 GDP

の内家計消費の占める割合が約 55%と高いこともそれを物語っている。破格なデートの食事代も内需のひとつなのだろう。

「食の多様化」は和食レストランの顕在化だけではない。ファストフードの店も種類・店数共に増えていた。ベルギーワッフルを売る店、チョコレート専門店、飲茶がメインの中華料理店、ベトナムのフォーのチェーン店等々。バリやトラジャなどインドネシアのコーヒーは有名でコーヒーの専門店は以前から多かったが、軽食やデザート類を一緒に出す店が増えているように感じられた。ケーキやパンの味がとても良くなったのも特筆すべきことだろう。原材料も良いものを使うようになったのだろうが、技術もかなり向上したと思われる。インドネシアにおける食の多様化と根強い内需拡大の傾向は、日本の食品業界にとってチャンスなのではないか、開拓できる市場はまだ存在する。ホテルのコーヒーショップで、本物のメレンゲを使った絶品のレモンパイとよく冷えたアイスコーヒーを食しながら、そんなことを考えていた。

以上